

Selbstgemachtes Granola

 ca. 40-45 Min.

 Für 500g Granola



Zutaten

Zwei Tassen Haferflocken	Eine halbe Tasse Nüsse (zerkleinert)
Eine halbe Tasse Kerne (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne oder Pinienkerne)	Eine halbe Tasse getrocknete Beeren
Eine viertel Tasse Grafschafter Goldsaft	Fünf Esslöffel Kokosnussöl
2 Esslöffel Kakaopulver	1 Esslöffel Zimt
1 Prise Salz	

Zubereitung

Haferflocken, Nüsse, Kerne und die getrockneten Beeren in eine große Schüssel geben und anschließend gut vermischen. Danach Grafschafter Goldsaft und Kokosnussöl hinzugeben bis eine gut haftende Masse entsteht. Für den Geschmack eine Mischung aus ca. 2 Esslöffeln Kakaopulver, 1 Esslöffel Zimt und einer Prise Salz hinzugeben, alternativ 3 Esslöffel Oatmeal Spice. Anschließend die Masse gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und für ca. 30 Minuten bei 150° Ober-/Unterhitze in den Ofen schieben. Nach ca. 20 Minuten nachschauen, ob das Granola schön goldbraun ist, in dem Fall aus dem Ofen nehmen. Falls nicht, nochmals 5 Min. backen. Das Knuspermüsli abkühlen lassen, erst dann kommen die kleinen Granola-Klümpchen zustande.